

DALLA COS, UN NERO D'AVOLA CHE SA D'ANTICO



Qui il mosto affina nelle anfore

Una vigna, un vino, una bottiglia. In questo trinomio c'è la filosofia della Cos, un'azienda che ricade nel territorio della Doc Cerasuolo di Vittoria. La vigna produce grappoli di Nero d'Avola; il vino, per la prima volta, viene affinato nelle anfore senza nessun trattamento esterno; la bottiglia, infine, si chiamerà Pithos, che in onore al greco vuol dire proprio anfora. L'ultima scommessa di Giusto Occhipinti e Giambattista Cilia (nella foto), affabili titolari della Cos, è proprio questa: il vino che non matura in botte perché le

preferisce un contenitore addirittura storico. Pithos annata 2002. Nero d'Avola in purezza, si troverà sugli scaffali delle enoteche verso fine anno. Dice Occhipinti: «Il vino è la vigna, non è lavoro di cantina ma il frutto di terreni importanti. Ecco perché, accanto alle nostre produzioni di Cerasuolo, abbiamo voluto realizzare questo cru. È un vino che non subisce nessun trattamento con anidride solforosa, spesso utilizzata per evitare l'ossidazione. Anche la botte», continua, «è un intervento esterno. Lo stesso non si può dire dell'anfora. Che

per il vino vuol dire una sorta di ritorno alla terra. Abbiamo girato tutto il Mediterraneo per trovare la terracotta giusta: Tunisia, Sicilia, Spagna. Alla fine utilizzeremo anfore provenienti da quest'ultimo Paese». E il vino? «Dagli assaggi risulta fruttato, ricco e dotato di una spiccata personalità. Vedremo il verdetto dei consumatori», conclude Occhipinti. Oggi la Cos, cantina con sede a Vittoria, a pochi passi dall'altopiano ibleo, produce poco più di 130 mila bottiglie, di cui il 60 per cento finisce all'estero.